

タイガー炊飯ジャー

**取扱説明書**

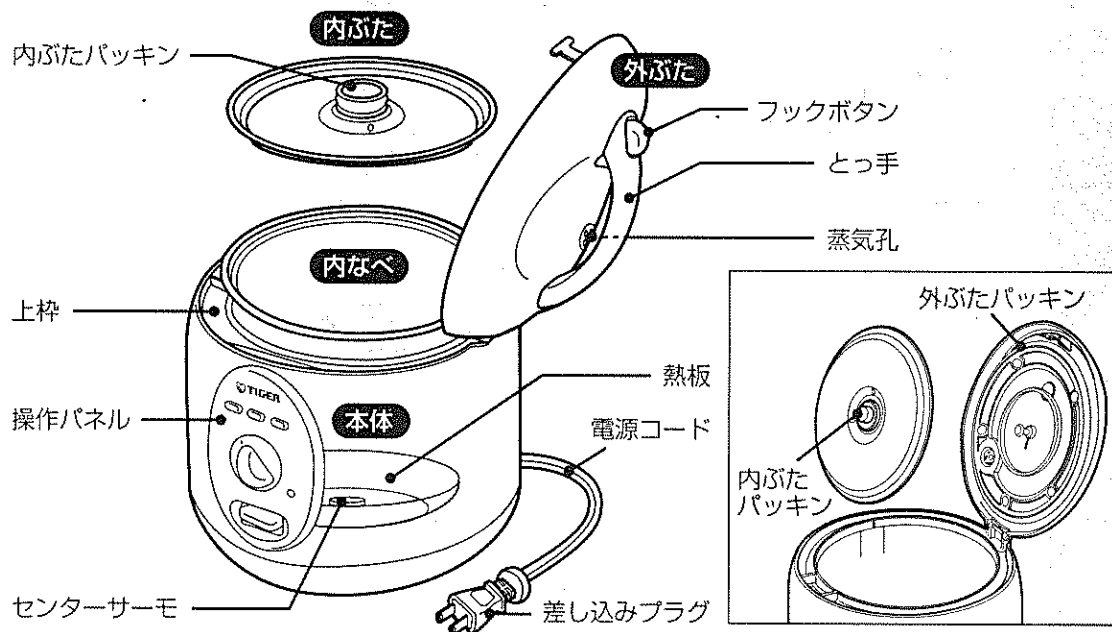
保証書  
つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。  
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みく  
ださい。お読みになった後は、お使いになる方がいつで  
も見られるところに必ず保管してください。

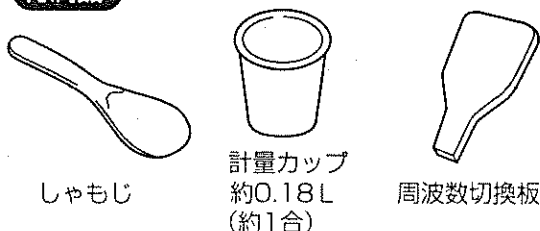
**もくじ**

各部のなまえとはたらき	1	お手入れの方法	11~12
安全上のご注意	2~5	故障かな?と思ったら	13~14
ごはんを炊く前に	6~7	停電があったとき	14
		保証とサービスについて	15
ごはんの炊きかた(操作パネルについて)	8~10	連絡先	15
保温について(炊飯時間の目安)	10	愛情点検	16
仕様	10	保証書	16

各部のなまえ



**付属品**





**コードリールの使い方**

- 差し込みプラグをもって、引き出します。色テープ以上は引き出さないでください。
- 電源コードを少し手前に引いてからゆるめると自動的に巻き込まれます。電源コードがねじれていると巻き込まれませんので、ねじれをなおしてください。






日本国内100V専用(交流100V以外の電源では使用できません。)

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。  
 ※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。  
 ※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

◆注意事項は、誤った使い方で生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

 <b>警告</b>	「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」 内容を示します。
 <b>注意</b>	「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が 想定される」内容を示します。

◆絵表示の例

 この絵表示は行為を「禁止」する内容です。	 (分解禁止)
 この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。	 (強制・指示)
	 (差し込みプラグを抜く)

## 警告



**改造はしない**  
 修理技術者以外の方は分解したり、修理をしない

火災・感電・けがの原因となります。



**差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふきとる**

そうしない場合、  
 火災の原因になります。



**差し込みプラグが痛んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**

感電・ショート・発火の原因になります。

## 警告



**電源コードは痛んだまま使用しない**

(傷つける・破損したまま使用する・加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っばる・ねじる・たばねるなど)

また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、破損して火災・感電の原因になります。



**差し込みプラグは根元まで確実に差し込む**

差し込みが不十分だと感電・ショート・発煙・発火の恐れがあります。



**ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しはしない**

感電やけがをすることがあります。



**交流100V以外では使用しない**

火災・感電の原因になります。



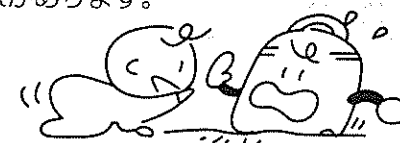
**すき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない**

感電や異常動作してけがをすることがあります。



**子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない**

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



**水につけたり、水をかけたりしない**

ショート・感電の恐れがあります。



**炊飯中は、絶対にふたを開けない**

やけどをする恐れがあります。



## ⚠ 注意



差し込みプラグを  
抜くときは、  
必ず差し込みプラグを  
持って引き抜く

そうしない場合、感電やショートして  
発火することがあります。



電源コードを巻き取る  
ときは、差し込みプラグを  
持つて行う

そうしない場合、電源コードがあたって  
けがをすることがあります。



使用時以外は差し込みプラグ  
をコンセントから抜く

そうしない場合、けがややけど、絶縁劣化  
による感電・漏電火災の原因になります。



不安定な場所や、  
熱に弱い敷物の上では  
使用しない

火災の原因になります。



蒸気孔に手をふれない

やけどをすることが  
あります。特に乳幼児  
には、さわらせない  
ようにご注意ください。



使用中や、使用直後は  
高温部に触れない

やけどの原因になります。



お手入れは本体が  
冷えてから行う

そうしない場合、高温部に触れて、  
やけどの恐れがあります。



本体を持ち運ぶ際は、  
フックボタンに触れない

ふたが開いてけがや、  
やけどをすることがあります。



水のかかる所や、火気の  
近くでは使用しない

感電や漏電、  
本体の変形や  
火災・故障の原因に  
なります。



専用内なべ以外は  
使用しない

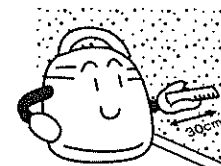
過熱、異常動作の原因になります。

## ⚠ 注意



壁や家具の近くでは  
使用しない

壁や家具からは30cm以上はなして使用してください。  
そうしない場合、蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になります。  
またキッチン用収納棚等をご使用の際は、中に蒸気がこもらないようにしてください。



## お願い

火災・感電・やけど・故障などを防ぐため  
ご使用前によくお読みの上、必ずお守り下さい。

### 取り扱いはていねいに

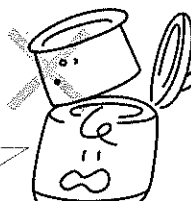
- 落としたり、強い衝撃を加えたり  
すると、故障の原因になります。
- 持ち運び中に、  
フックボタンに  
ふれないでください。  
外ふたが開くことが  
あります。



### 内なべの縁や外側についた水気や こげついたごはんつぶ、 米つぶなどは取り除く

ごはんがうまく炊けなかったり、  
蒸気もれ・ふきこぼれや、  
故障の原因になります。

パッキン類、本体の内側、  
内なべの外側、熱板、  
センターサーモなど



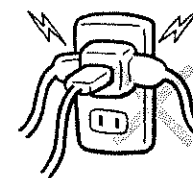
### ふたを開けるときは、 蒸気に注意する

やけどの恐れが  
あります。



### タコ足配線はしない

火災の恐れが  
あります。



### フキンなどをかけない

本体やふたの変形  
変色の原因に  
なります。



### 炊飯中は本体を移動しない

やけどやふきこぼれの  
原因になります。

### 丸洗いはしない

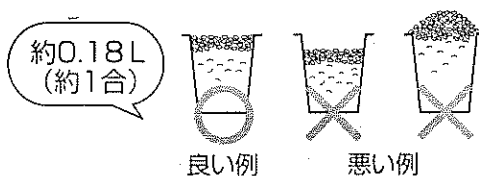
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたり  
しないでください。ショート・感電の恐れがあります。

「お手入れの方法」参照



## 1. お米をはかる

- お米を正しくはかると、ふきこぼれたりして、うまく炊飯できないことがあります。



※約0.5合の場合は、カップの半分の目盛りに合わせます。

## 2. お米を洗う・水加減をする

- 内なべで以外の容器で洗米してください。内なべで洗米すると、フッ素加工面の傷つきや底面のへこみなどの原因になり、うまく炊飯できなくなることがあります。

「おいしく炊くために」参照

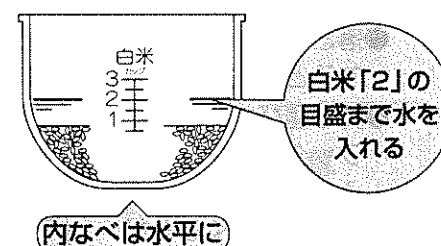
- お米を洗って水加減をした後、少なくとも30分以上(冬場は1~2時間)水に浸してから炊飯を始めてください。

例

2カップの白米を炊くとき…

- 正しく水加減しないと、ふきこぼれたりして、うまく炊飯できないことがあります。

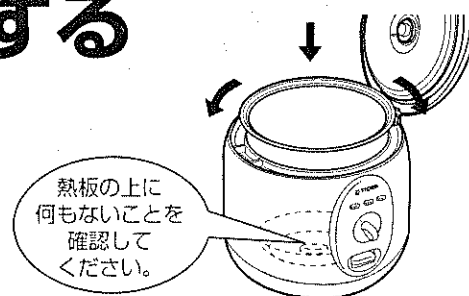
「おいしく炊くために」参照



## 3. 内なべをセットする

- 水加減した内なべをかるく左右に回してきっちりとセットします。
- 内なべの縁や外側の水気や異物はふき取ってください。

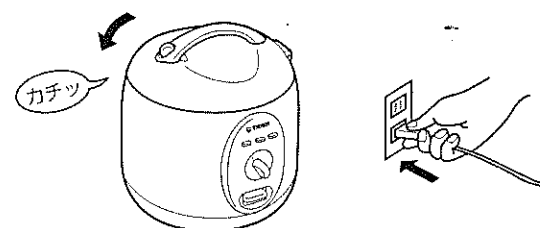
「お願い」参照



## 4. ふたを閉め、プラグを差し込む

- ぬれた手で差し込みプラグをさわらないでください。

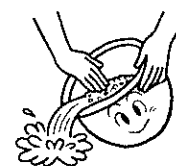
「警告」参照



## おいしく炊くために

### ■洗米は手早く、十分に

- 乾いた米つぶはすぐに吸水するので、最初はたっぷりの水を一度に加え、汚れた水を吸わないうちにすばやく捨てるのがコツです。あとはヌカ分が残らないよう水が澄むまで、水をかえて洗います。



### ■お米の種類にあった水加減を

- 古米を炊くときは水加減を目盛より少し多めに、新米は目盛より少し少なめに。
- お好みにより水加減を調節する。
- 胚芽米を炊くときは、洗米後、水加減を白米の目盛に合わせ、約1時間浸水させる。



### ■おこげについて

- 香ばしく、おいしいごはんを炊き上げるために、ごはんの底の部分にうすいキツネ色のおこげがつくことがあります。
- 次のようなときは、おこげがつきやすくなります。

- 洗米が不十分なとき
- 長時間浸水させたとき
- 内なべの外側がぬれていた場合

## 内なべについて

- 内なべで洗米しないでください。
- 内なべをガス火で直火調理などに使用すると、故障の原因になるので使用しないでください。
- 塩分や酢等によって腐食しやすいため、白米以外の保温はしないでください。
- フッ素加工面や目盛は、食品衛生上安全です。
- 使用中、色むらがでることがありますが、ごはんや人体には影響ありません。
- お手入れは、スポンジなどやわらかいものをご使用ください。
- 変形や腐食等した場合は、お近くのタイガー製品販売店でお買い求めください。

### ■次のような使用は、フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりすることがありますので、おやめください。

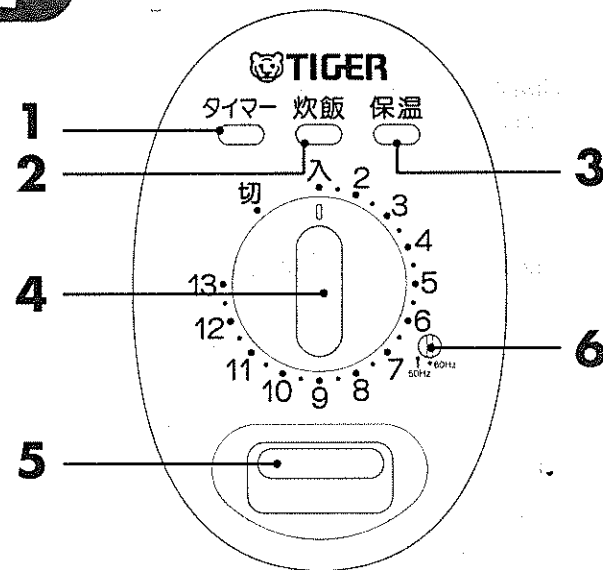
- 付属品または、木製品以外のしゃもじの使用。
- 食器類などを入れて、一緒にお手入れすること。
- 金属製または、ナイロン製たわしなどでのお手入れ。



## 操作パネルについて

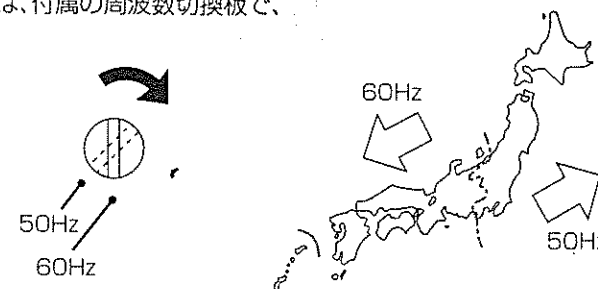
●内なべをセットしないと操作できません。

- 1. タイマーランプ**  
タイマーセット時に点灯します。
- 2. 炊飯ランプ**  
炊飯時に点灯します。
- 3. 保温ランプ**  
保温時に点灯します。
- 4. タイマーつまみ**  
タイマーセットおよび、炊飯、保温するときに使用します。



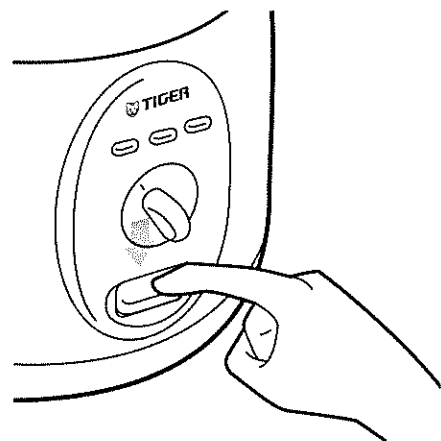
- 5. 炊飯スイッチ**  
炊飯を始めるときに押します。

- 6. 周波数切換軸**  
この炊飯ジャーは電源周波数60Hzに合わせてあります。  
50Hz地域でご使用になる場合は、付属の周波数切換板で、50Hzに切り替えてください。



## 1. 炊飯にセットする

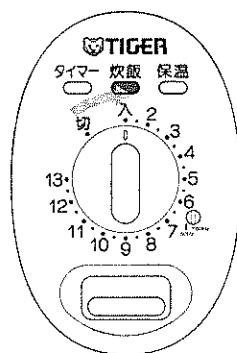
- 炊飯スイッチを押します。



- 炊飯スイッチを必ず押してください。  
押さないと、セットした時間になってもそのまま保温状態に入り、ごはんが炊けません。

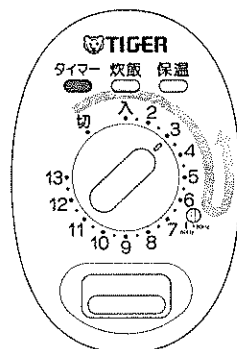
すぐ炊く場合

タイマーつまみを「入」に、セットします。  
カチッと音がするまで回します。



タイマーを使う場合

炊きあがりまでの時間(数字)にセットします。  
4時間以内のときは、「4」以上回してから合わせてください。



(3時間後にセットする場合)

炊飯容量などによって、セットした時間よりも早めに炊きあがることがあります。

## 炊飯終了後、15～20分間むらしてください

- 炊飯ランプから保温ランプに切り替わった後、15～20分間充分にむらしてください。

炊きあがり→ごはんをほぐす

## 炊きあがったら...

- 必ずごはん全体をほぐしてください。  
そのままにすると、ごはんが固まったり、ベタついたりします。
- 炊きあがり直後や、保温中、ふたを開けるタイミングや、室温などにより、つゆがたまる場合があります。  
ふき取ってください。また、内ぶたの表面についたつゆも同時にふき取ってください。

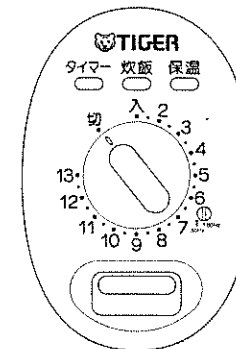


## 炊飯時のご注意

- 次のような症状は、異常ではありません
- 炊飯中に音がする。  
「水のはじける大きな音」→内なべの外側がぬれているためです。

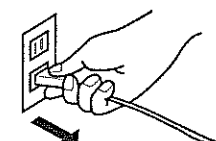
## 2. 使用後

1. タイマーつまみを「切」に戻します。



2. 差し込みプラグを抜きます。

- 必ず差し込みプラグを持って引き抜いてください。



## 保温だけに使用する場合

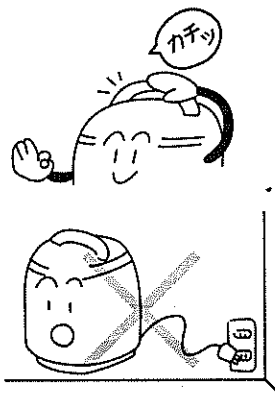
- 1 内なべをセットし、差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
- 2 タイマーつまみを「入」にセットします。保温ランプが点灯し保温状態に入ります。
- 3 20～30分後、内なべがあたたまってから、炊きたてのごはんを移します。

## おいしく保温するために

### ■次のような保温は、やめましょう

(乾燥・変色・におい・ベタつき・パサつき・腐敗などの原因になります。)

- ふたの閉め忘れや、コンセントを抜いたままの保温。
- 冷やごはんの保温やつぎ足し。
- しゃもじを入れたままの保温。
- 12時間以上、および最小炊飯量以下の保温。
- 白米以外の保温。



- 内なべの縁や外側の水気や異物はふき取ってください。
- 保温中のごはんを、早く冷めたい場合は、ボウルなど、別の容器にごはんを移し、フキンをかぶせて冷ましてください。
- 少量のごはんを、保温するときは、必ず中央に寄せる様にして保温し、できるだけ早く、お召し上がりください。



## 炊飯時間の目安

炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少変わりますので、一応の目安とお考えください。

	0.54Lタイプ
最小炊飯容量	約14分
最大炊飯容量	約26分

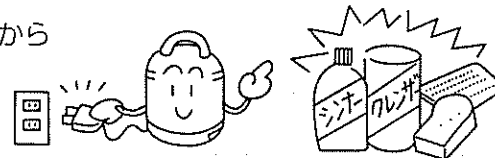
- 炊飯が始まってから自動的に切れるまでの時間です。このあと15～20分間充分にむらしてください。(電圧100V、室温20℃、水温20℃、水加減は標準水位)

●保温時の消費電力は、電圧100V・室温20℃・満量保温の場合の平均電力(約)です。

サイ ズ		0.54L (3合) タイプ	電 源	交流100V50-60Hz
消費電力	炊飯時	295W	炊飯容量 L	0.09～0.54 (0.5～3合)
	保温時	22W	重 さ (約) kg	1.9
外形寸法 (約) cm	幅	21.9	コードの長さ (約) m	1
	奥 行	23.7		
	高 さ	22.9		

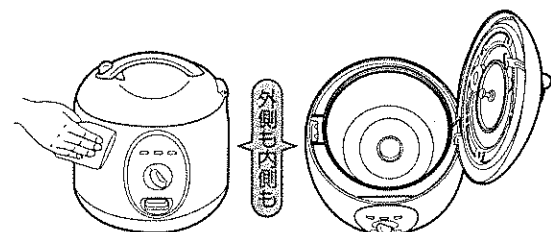
## お手入れの方法

- 差し込みプラグを抜き、本体が冷えてから
- 台所合成洗剤以外は使わない (シンナー・クレンザー・化学ぞうきん・ナイロンたわし)



### ■本体

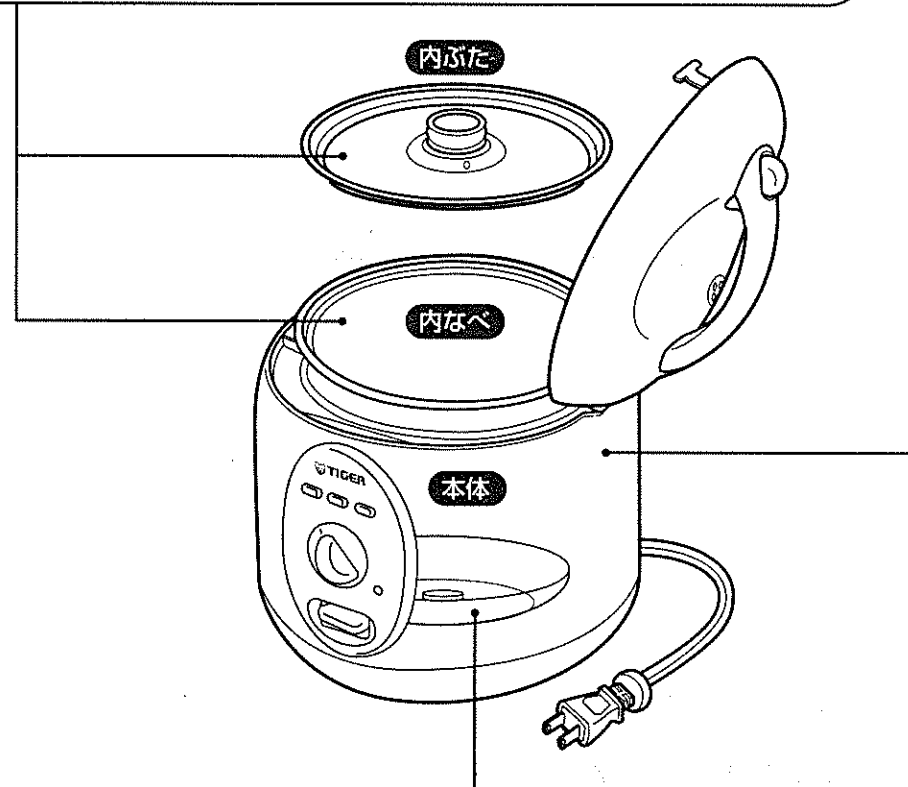
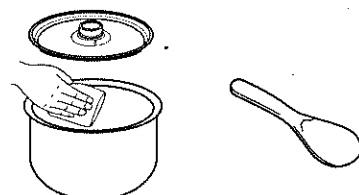
- 外側・内側とも固くしぼった布で、汚れをふき取ります。



### ■内なべ・内ふた・しゃもじ

- 柔らかいスポンジで洗ったあと、十分に水分をふき取ります。

「内なべについて」参照

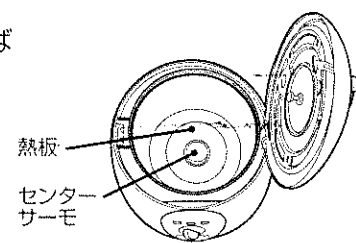


### ■熱板・センターサーモ



- こげついたごはんつぶ、米つぶなどがあれば取り除きます。

「お願い」参照

- 取れにくい場合は、市販のサンドペーパー (320番程度) で軽くこすり、固くしぼった布でふき取ってください。

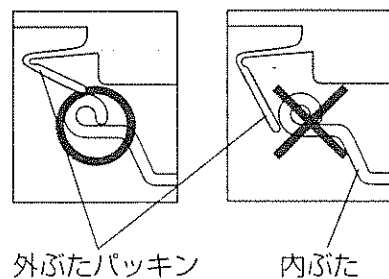


## お手入れの際のご注意

- 本体内部へは絶対に水が入らない様にしてください。「お願い」参照 
- 内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わないでください。「内なべについて」参照 
- パッキン類はとらないでください。

### 内ふたのつけかた・はずしかた

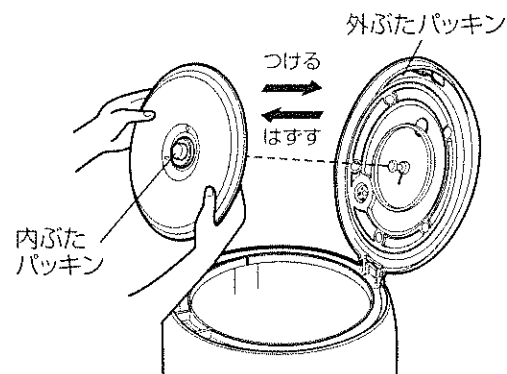
内ふたが外ふたパッキンの内側に  
入らないようにセットしてください。



外ふたパッキン

内ふた

つけるときは、文字の読めるほうを  
手前にして、押しつけます。



内ふた  
パッキン

外ふたパッキン

- しゃもじは、熱湯に浸すと変形する恐れがありますので、必ずぬるま湯で洗ってください。

## 消耗部品の取り替えについて

- パッキン類** パッキン類は消耗部品です。使い方により異なりますが、ご使用にともない傷んできます。汚れや破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にお問合せのうえ、ご相談ください。

## 樹脂成形品について

熱や蒸気にふれる成形品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。「連絡先」に記載のタイガーのもよりの支店、営業所、またはお買い上げの販売店にご相談ください。

## においの取り除きかた

ご使用ごとに、こまめにお手入れしていただくのが一番ですが、もしにおいがついてしまった場合は、次のお手入れをしてください。

1. 内なべに熱湯を7～8分目入れて、2～3時間保温します。
2. 内なべ・内ふたを洗剤でよく洗います。
3. ふきんを熱湯に浸して固くしぼり、外ふた内側と上枠をよくふきます。
4. 風通しの良い場所で本体・各部を乾燥させます。




# 故障かな？と思ったら

- 下記の点検をしてもなお不具合の場合
  - 本体に水や米が入ってしまった場合
- お買い上げの販売店にご相談ください。  
ご自分での修理は危険ですから絶対におやめください。






### このような場合

### 原因




#### ごはんがうまく炊けない

- こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていて  5ページ
- 内なべが変形している  7ページ
- お米の量や具の量・水加減をまちがえた  6ページ






#### 炊きあがり時間が長くなる

- こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていて  5ページ
- 内なべが変形している  7ページ
- お米の量や具の量・水加減をまちがえた  6ページ
- 長時間の停電があった  14ページ
- 内なべの外側がぬれていた  5ページ






#### 蒸気がもれる ふきこぼれる

- こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていて  5ページ
- お米の量や具の量・水加減をまちがえた  6ページ
- 充分洗米しなかった  7ページ

#### ごはんがかたすぎたり、やわらかすぎる


- こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていて  5ページ
- 内なべが変形している  7ページ
- お米の量や具の量・水加減をまちがえた  6ページ
- よくほぐさなかった  8ページ
- 長時間の停電があった  14ページ

#### おこげができる

- こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていて  5ページ
- 内なべが変形している  7ページ
- お米の量や具の量・水加減をまちがえた  6ページ
- 充分洗米しなかった  7ページ
- 内なべの外側がぬれていた  5ページ





タイマーセットの  
時間がおかしい


- 電源周波数(50Hz、60Hz)が合っていない  9ページ

保温中のごはん  
がにおう・パサ  
つく・変色する


におう

- 充分洗米しなかった  7ページ
- 長時間の停電があった  14ページ


パサつき

- お米の量や具の量・水加減をまちがえた  6ページ


変色

- よくほぐさなかった  8ページ



パサつき・変色

- 内なべの縁や外側に水気や異物がついている。  10ページ

におう・  
パサつき・変色

- 12時間以上保温を続けている  10ページ

炊飯中、保温中  
に音がする

- 炊飯中、「カチカチ…」と音がする  9ページ
- 炊飯中、「水のはじける大きな音」がする  9ページ

- ご使用当初は樹脂などのおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。
- プラスチック部品に線状および波状の箇所が見える場合がありますが、これはウエルドラインおよびフローマーク(樹脂成形時に発生する線状および波状の跡)で使用上の品質に支障はありません。

## 停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	停電の時間だけ炊飯時間がおくれます。
炊飯中	炊飯を続けます。
保温中	保温を続けます。

## 保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「故障かな?と思ったら」(P16~17)をご覧ください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

## 1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

## 2 保証期間は買い上げの日から一年間です。(消耗部品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。

くわしくは保証書をご覧ください。

## 3 修理を依頼されるとき

**保証期間内** ……おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

**保証期間を  
過ぎている  
とき** ……まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。

①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

## 4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 5 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口(下記)までご相談ください。

●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

## 連 絡 先

タイガー魔法瓶株式会社 本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は お客様ご相談窓口

ナビダイヤル  
(全国共通番号)



0570-011101

※市内通話料でOK 市内通話料金でご利用いただけます。

受付時間 AM9:00~PM5:00  
月曜日~金曜日  
(祝日・弊社休業日を除きます)

※携帯電話・PHSの方はこちらへ  
TEL(06)6906-2121

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

ホームページアドレス <http://www.tiger.co.jp/>